piu fiate se uole uoltar̄ la bagnarai
molto bene co̅ questa tal salamora. Il
terzo & vltimo modo quando la tenca
e piccola netta ch̄ labi molto bene ta-
gliala o̅ aprila simelmēte per lo filo
de la schina & di sopra gli buta vn poco
di sale & i farmala dentro & fora fri-
gendola i bono oglio. Et per sapor̄ gli
metterai sopra del suco de naranci o
della agresta.

Persuche.

Vando e grosso vole esser̄ allessato cauā
dole di fora linteriora non raschiarai
niente di fora, e ssendo ben fresco co-
cilo i acqua pura quando no̅ poterai
metter̄ co̅ la acqua vn poco de aceto &
Et cotto ch̄ sia il mondarai & netta-
rai di fora como se disse dellucciо. Et
quando e piccolo uole esser̄ raschiato
& frutto in oglio. Et ancora sera bono
arrostito bagnandolo co̅ la salamora.

Lampreda.

Et tila amollar̄ i vn pocha dacqua & ra-
schia via quella vescicosa ch̄ ha di-
sopra, ma no̅ guastar̄ ne romper̄ la pel-
le, & cauali la lingua & li denti, & in
fondo del uentre laue e il suo sexo gli
farai vn buco piccholo tanto ch̄ vi possi
metter̄ la ponta del duto, & co̅ vn cotel
lino o̅ co̅ vn stecco de ligno acuto al-
zirai suso per quello buco il suo budello
tanto chel possi prender̄ co̅ la mano in
volcata i vn panno di tela & tirarlo
fora pianamente ch̄ ne uenga tutto
fuori senza romperssi per ch̄ la lampre
da no̅ ha i corpo niente di gattivo, excep
to questo budello, & ricoglirai molto bn
tutto il suo sangue ch̄ co̅ quello sene
fa il sapor̄, & i la bocca gli metterai vna
meza noce moscata, & i tutti quelli
buchuti ch̄ ha presso a la testa gli metti-
rai vn garofolo sano & i questa forma
metterai la lampreda i giro i vn tega-
me di terra capace de essa lampre-
da, & dentro gli metterai meza on-
cia de olio bono co̅ vn poco dagresto
& vn pocho de vino biancho del mi-
glore ch̄ possi haver̄, facendo tanta
la quantita di questi licori ch̄ copra
la lampreda piu di meza. Et di sop̄
gli metterai vn poco di sale face do la
cocer̄ ad ascio sopra la brasca como vna
torta. Et quando comincia a cocer̄
apri co̅ il coltello quelli buchi ch̄ so̅-
no sotto la testa, & stringendo la di so-
pra co̅ vn tagliero o̅ altramente, a
tanto, ch̄ tutto il sangue nesca tutto
fora, & mescolisse co̅ queste altre cose
& questo cauarli il sangue il poterai
fare p̄ maior̄ comodita̅ se piu ti pia
ce i nanzi ch̄ la metti al foco. Et p̄
far̄ il suo sapor̄ habi de la mandole, o